

*Delphine et Ludovic
ainsi que tout le personnel de la Boulangerie*

La Talmelière L.T

*vous souhaitent de Joyeuses Fêtes
de fin d'année et vous présentent leurs
Meilleurs Vœux pour cette nouvelle année.*

*69, rue de Metz
62520 Le Touquet-Paris-Plage
Tél. 03 21 05 05 74*



**LE TOUQUET
PARIS-PLAGE**

Froid

• Navettes garnies :

Plateau de 24 **21€90**
(thon, pâté, jambon, rosette)

• Pains surprises : 48 toasts (ronds)

- Saumon **38€**
- Foie gras **38€**
- Fromages (Emmental, mimolette, tartare) **31€90**
- Charcuterie (Jambon, pâté, rosette) **30€90**
- Charcuterie/fromage **32€90**
- Fraîcheur (thon, crabe) **31€90**

• Pains surprises : 16 toasts (carrés) "NOUVEAU"

- Saumon **19€90**
- Foie gras **19€90**
- Fromages (Emmental, mimolette, tartare) **18€90**
- Charcuterie (Jambon, pâté, rosette) **17€90**
- Charcuterie/fromage **18€90**
- Fraîcheur (thon, crabe) **18€90**

Chaud

• Petits fours salés :

Plateau de 20 **15€90**
(Saucisses, merguez, quiches, pizzas, croissants hancois)

2 variétés au choix **15€90**
1 variété au choix **15€90**
plateau de 20.....

• Mini Hot Dog :

Plateau de 15 **18€90**
(pain, saucisse, gruyère, moutarde)

• Mini Hamburger :

Plateau de 12 **16€90**
(pain sésame, cheddar, steack, sauce burger)

• Mini Croissant béchamel : "NOUVEAU"

Plateau de 15 **18€90**
(croissant, béchamel, gruyère, jambon)

"NOUVEAUTÉ 2019"*La Caramel*

Croustillant caramel beurre salé, mousse chocolat noir, mousse caramel aux éclats de caramel.

La Bûche façon Opéra

Biscuit joconde café, ganache chocolat noir, crème au beurre café

Spéculoos vanille

Biscuit aux amandes, croquant speculoos, bavaroise vanille, glaçage caramel

Les Tonka

Financier, croquant chocolat coco, crémeux passion chocolat au lait, bavaroise tonka caramel, décors.

La Rouge Passion

Biscuit joconde amandes, croquant framboise, mousse bavaroise pistache, compoté fruit tropical, glaçage

La Royale

Croustillant praliné, mousse chocolat noir, biscuit aux amandes

Les Merveilleux (ronds, 6 et 8 personnes)

Meringue caramélisée, mousse chocolat noir, copeaux de chocolat au lait

Les Paniers Nougatine

4, 6, 8, 10, 12 personnes (4 choux/personne)

Nougatine | Choux vanille | Café | Chocolat

Les Beurre

Café | Chocolat | Praliné | Cointreau | Kirsch | Grand Marnier

La Trilogie

Biscuit joconde, mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait, mousse chocolat noir, croustillant praliné

Framboises

Génoise, crème légère vanillé, framboises

La Duo

Génoise, crème légère vanillé, fraises, framboises

Fraises

Génoise, crème légère vanillé, fraises

La Caroline

Génoise, fruits frais, crème chibouste, éclairs vanille, café, chocolat

• Petits fours sucrés :

Plateau de 20 **18€90**

(Choux chocolat, tartelette fraises, éclairs café, merveilleux, sablés Breton framboise)

• Les délicieux TOUQTOUQ (spécialité Maison)

(café, chocolat blanc, chocolat lait, chocolat noir, fraise, framboise, citron, chocolat banane, nougat, speculoos, caramel beurre salé, vanille, pistache, praliné, Nutella®)

1 à 4 **1€50**

5 à 7 **1€40**

8 et + **1€30**

• Les Touquettoises (spécialité Maison)

(fraises framboises, pêches, framboises, pommes, fruits rouges, abricot, ananas, poires, rhubarbe).

Individuelle, 4 personnes, 6 personnes.

• Coquilles de Noël :

Individuelle | 250 g | 500g | 1 kg sur commande

(nature, sucre, raisin, pépite, praliné rose)

• Les Craquelins

Pains

- Tourte de seigle
- Pain 250 gr ou 500 gr
- Petit épautre (rond ou long)
- Platine
- Meule
- Pains d'épices
- 6 céréales
- Le figueron
- Bûcheron (chataignes, figues, noisettes)
- Graines d'or
- Divers pains fromage
- Touquettois (cheddar, emmental, lardons)
- Complet
- Campagne
- Pains aux noix
- Pains aux fruits
- Marguerite
- Pains tradition
- Pain de mie (rond ou carré)
- Pain de mie brioché
- Baguette tradition
- Baguette tradition céréales
- Pains sportif (pavot, raisin, noisette, sésame)
- Baguette ambrée "NOUVEAU"

Épiphanie

à partir du 1^{er} janvier 2020

à l'occasion de l'Épiphanie,
nous vous proposons une gamme diversifiée
de galettes.

- Frangipane
- Pommes
- Frangipane, pistache, framboise
- Frangipane pépites
- Frangipane poire, chocolat
- Tropézienne nature, fraise, framboise
- Touquettoise divers parfum

Cette année,
nous avons sélectionné
une fève Johnny Hallyday
"Noir c'est noir"

Pour l'achat d'une galette, 1 bouteille de cidre offerte

Pour un meilleur service,
il est conseillé de passer commande, au plus tard,
le dimanche 22 décembre pour Noël
et le dimanche 29 décembre pour la Saint-Sylvestre.

Le retrait des commandes s'effectuera **à partir de 10 heures**
pour les réveillons de Noël et de la Saint-Sylvestre.

Horaires d'ouverture :

Du mardi au samedi de 7h à 19h30 et dimanche de 7h à 19h.

Pour les fêtes, le magasin sera ouvert :

Mardi 24 et 31 décembre de 7h à 18h

Mercredi 25 décembre de 7h à 13h

Mercredi 1^{er} janvier 2020 de 7h à 14h